

Fiche de poste de cuisinier (H/F)

Hôtel-Restaurant quatre étoiles, nous proposons le midi des plats à la carte fraîchement préparés et faits maison et le soir un menu raffiné différent chaque jour.

VOS MISSIONS

Sous les ordres du chef de cuisine puis du second vous serez amené à :

- Préparer et réaliser des plats de l'entrée au dessert
- Assurer la présentation des plats
- Aider si besoin le commis dans ses tâches
- Assurer le nettoyage du matériel et de la cuisine en fin de chaque service

QUALITÉS REQUISES

- Méthodique et organisé vous ne devez pas laisser dépasser par la cadence soutenue du service
- Créativité et qualités culinaires
- Rapidité d'exécution
- Très bonne condition physique
- S'adapter facilement au travail en équipe

VOTRE PROFIL

De formation culinaire (minimum CAP cuisine), vous bénéficiez d'une expérience de 3 ans sur ce même type de poste. Un diplôme en pâtisserie serait un plus.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Poste nourri, logé, blanchi.

Heures de service : 12h/14h30 (environ 140 couverts) – 19h30/21h (environ 60 couverts).

Si intéressé, merci de nous contacter au 06.29.45.82.14 ou par mail : info@crychar.com afin de se rencontrer.